



## - ANZEIGE -

Diese klassischen Cupcakes aus einem Schokoladen Muffin und einer Vanillecreme überraschen durch ihre fruchtige Füllung aus Erdbeermarmelade. Ich habe hier fein passierte Marmelade verwendet, ihr könnt aber z. B. auch Marmelade selbst machen, Rezepte dazu findet ihr auf meinem Blog oder in der App. Mit frischen Beeren dekoriert sehen die Cupcakes besonders hübsch aus und sind ideal zum Mitbringen auf einer Party oder auch das Kuchenbuffet.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege eine Muffinform mit Papierförmchen.

## MUFFINS

Verrühre die trockenen Zutaten miteinander. Füge die flüssigen Zutaten hinzu und verrühre alles kurz mit einem Schneebesen. Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf einem Gitter komplett abkühlen.

## FROSTING

Verrühre den Mascarpone mit dem Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt. Gib die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle.

## FÜLLUNG UND DEKORATION

Höhle den Muffin mit einem Apfelfentkerner oder Messer etwas aus. Fülle die Marmelade in einen Spritzbeutel oder eine Dosierflasche und fülle damit die Muffins. Halbiere die Erdbeeren. Spritze die Creme auf die Muffins und dekoriere sie mit den Erdbeeren und Heidelbeeren. Stelle die Cupcakes bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

## TEIG:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 160 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- ¾ TL** Backpulver
- 2** Eier
- 250 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 160 ml** Sonnenblumenöl
- 200 ml** Kaffee (kalt)

## FROSTING:

- 250 g** Mascarpone
- 250 g** Quark
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Sahne
- 7 TL** San-apart

## FÜLLUNG:

- 150 g** Erdbeermarmelade (fein passiert)

## DEKORATION:

- 6** Erdbeeren
- 100 g** Heidelbeeren